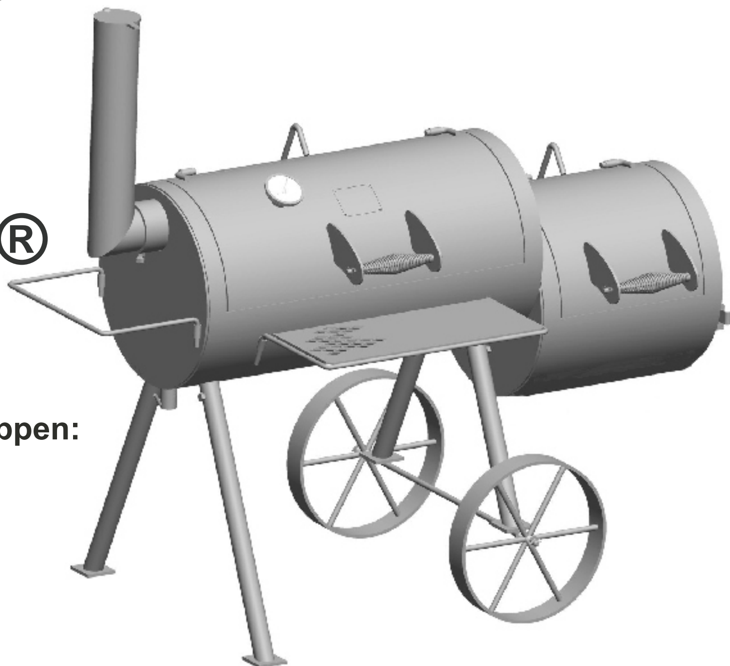
Handleiding Model 11201716

Wild West Tradition® Offset Smoker



Voor de montage benodigde gereedschappen:
Tangen
Verstelbare sleutels

LET OP: vul het de informatie van het productformulier hieronder in.

Serienummer ____________________

Datum aankoop ____________________

Geschatte montagetijd: 1 uur

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS



LET OP:

Lees deze veiligheidswenken en, montage-instructies en volg deze op, evenals de gebruiks- en zorgvuldigheidsinstructies voordat u met montage of voedselbereiding begint.

INSTALLATEUR/MONTEUR:

Laat deze handleiding achter bij de eindgebruiker.

EINDGEBRUIKER:

Bewaar deze handleiding zodat u deze later kunt naslaan.



WAARSCHUWING:

KOOLMONOXIDEGEVAAR

Binnenshuis houtskool branden kan de dood tot gevolg hebben. Het geeft het geurloze koolmonoxide af. Brand NOOIT houtskool binnenshuis, in voertuigen of tenten.



WAARSCHUWING:

Het niet opvolgen van alle instructies van de fabrikant kan ernstig persoonlijk letsel en/of schade aan goederen tot gevolg hebben.



LET OP:

Draag zo nodig beschermende handschoenen.



LET OP:

DIT TOESTEL IS ZWAAR! PROBEER HET NIET te monteren zonder dat iemand u helpt.

Neem bij vragen, of als u hulp met dit product nodig hebt, contact op met Roma Casa:
Albertlaan 130, 9400 Ninove, België E-mail: info@romacasa.be

INHOUD

Deze handleiding bevat de belangrijke informatie die nodig is voor de juiste montage en een veilig gebruik van dit toestel.

Volg alle waarschuwingen en instructies tijdens het gebruik van dit apparaat op.

Veiligheidssymbolen

De hieronder weergegeven symbolen en tekstvakken geven aan wat elk kopje betekent. Lees alle mededelingen die u in deze handleiding aantreft, en volg deze op.

GEVAAR

GEVAAR: geeft een dreigend gevaarlijke situatie aan die, als hij niet voorkomen wordt, kan leiden tot de dood of ernstig letsel.

WAARSCHUWING

WAARSCHUWING: geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan die, als hij niet wordt voorkomen, de dood of ernstig letsel tot gevolg kan hebben.

LET OP

LET OP: geeft een mogelijk gevaarlijke situatie aan of een onveilige praktijk die, als hij niet wordt voorkomen, kan leiden tot kleine of matige letsels.

WAARSCHUWING

HET NIET LEZEN EN OPVOLGEN VAN DE INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN VAN HOUTSKOOL KAN LEIDEN TOT ERNSTIG PERSOONLIJK LETSEL EN OF SCHADE AAN GOEDEREN.

WAARSCHUWING

De meeste oppervlakken van dit toestel worden heet tijdens het gebruik. Wees uiterst voorzichtig. Houd anderen bij het toestel vandaan. Draag ter voorkoming van letsel altijd beschermende kleding.

- Houd kinderen en huisdieren op afstand.
- Beweeg het toestel niet tijdens het gebruik.
- Gebruik nooit benzine, kerosine of alcohol om houtskool aan te steken. U kunt een houtskoolstarter op paraffinebasis gebruiken in plaats van een houtskoolstarter. Gebruik nooit een vloeistof om houtskool aan te steken samen met een elektrische houtskoolstarter.

WAARSCHUWING

Alle oppervlakken kunnen tijdens het gebruik heet worden. Gebruik beschermingsmiddelen ter voorkoming van brandwonden.
Gebruik dit toestel niet op of in de omgeving van, brandbare oppervlakken of structuren zoals houten vloeren, droge bladeren of gras, vinyl of houten materialen enz.
ZIE DE HANDLEIDING VOOR BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE.

LET OP

Uitsluitend voor thuisgebruik. Niet voor commerciële voedselbereiding.

Het voorbereiden en gebruiken van uw rookdrum

Voordat u voedsel gaat bereiden met uw rookdrum, moet het navolgende nauwgezet worden opgevolgd om de afwerkinglaag en het staal aan de binnenzijde uit te harden en voor gebruik geschikt te maken. Als deze stappen niet juist worden uitgevoerd, kan de afwerkinglaag worden beschadigd en/of uw eerste voedselproducten metaalachtig smaken.

1. Breng met een borstel plantaardige spijsolie aan op alle oppervlakten aan de binnenzijde, inclusief de grills en roosters.
2. Leg een vuur aan op het vuurrooster, waarbij u ervoor zorgt dat er geen kolen tegen de wanden aankomen.
3. Sluit de deur. (Zet de vlinderklep en de klep van het rookkanaal ongeveer een kwart open.) Dit inbranden dient tenminste twee uur te duren, hoe langer hoe beter. Voer daarna de temperatuur op door de vlinderklep en de klep van het rookkanaal half open te zetten en meer houtskool toe te voegen. Uw rookdrum is nu gebruiksgereed.

Aan de binnenzijde van uw rookdrum kan roestvorming optreden. Het op de oppervlakten aan de binnenzijde aanbrengen van plantaardige olie helpt bij het beschermen van uw toestel. Oppervlakken aan de buitenzijde van de rookdrum dienen zonodig af en toe bijgewerkt te worden. Wij bevelen het gebruik van in de handel verkrijgbare zwarte sprayverf aan die bestand is tegen hoge temperaturen. VERF NOOIT AAN DE BINNENZIJDE VAN HET TOESTEL!

GRILLEN

Wij bevelen hout aan. Houtskool of een combinatie kunnen ook worden gebruikt als brandstof voor het grillen waarbij de brandstof op het vuurrooster wordt geplaatst en aangestoken. Maak het vuur niet te groot. Wij bevelen aan om het vuur te beginnen met niet meer dan ongeveer 1,8 kg houtskool (ongeveer 60 briketten) en dit tijdens de voedselbereiding naar behoefte aan te vullen. Als het vuur lager brandt, brengt u de bakroosters aan in de rookdrum. Het niet lezen en opvolgen van de instructies voor het aansteken van houtskool kan ernstige persoonlijk letsel en/of schade aan goederen tot gevolg hebben.

ROKEN EN SLOW-COOKING

Als u de rookdrum om te roken, of als slow-cooker gebruikt, verwijdert u het bakrooster uit de vuurkist en maakt u vuur bovenop het vuurrooster in de vuurkist. De meeste gedroogde harde houtsoorten zijn geschikt om mee te roken zoals hickoryhout, mequitenhout, pecannotenhout, eiken en vele andere fruitbomen.
Vermijd bast, of brand het eerst af. Het bevat veel zuren en geeft een scherpe smaak af.

Nadat het vuur uitgebrand is, sluit u de deuren en regelt u de temperatuur en de rook met de kleppen van de vuurkist en aan de bovenkant van het rookkanaal. De rook blijft binnen de kamers. Dit vermindert inbranden terwijl er meer rooksmaak wordt afgegeven. Gebruik de rookdrum niet als de temperaturen in de rookkamer hoger zijn dan 450 graden F. (ongeveer 230 graden C.). Plaats het voedsel in de rookkamer en controleer de temperatuur. Voor het koken en roken wordt gebruik gemaakt van indirecte warmte. U hoeft zich geen zorgen te maken over vet dat vlam vat en het voedsel bederft. Een vuistregel voor de het roken van grote stukken vlees is ongeveer een uur en 10 minuten per ongeveer 500 gram. Raadpleeg een kookboek voor specifieke vleessoorten. Maak deur van de rookkamer niet te vaak open omdat anders de warmte ontsnapt wat de kooktijd verlengt.

Grillen met houtkrullen/houtbrokjes

Voor een wat robuustere rooksmaak kunt u houtkrullen of houtbrokjes toevoegen aan brandend(e) houtskool of houtskoolbriketten. Houtbrokjes zijn in uiteenlopende smaken verkrijgbaar. Zij kunnen apart worden gebruikt aan houtskool toegevoegd. Over het algemeen is hout van harde fruit- of notenbomen geschikt voor voedselbereiding. Verschillende houtsoorten leveren verschillende smaken op. Ontdek wat uw persoonlijke favoriet is door te experimenteren met verschillende houtsoorten, en gebruik altijd goed gedroogd hout. Groen of pas gekapt hout kan uw hout zwart maken, en geeft een bittere smaak.

Wij bevelen aan:

Kip - Els, appel, hickoryhout, mesquitenhout, sassafrashout
Rund - Hickoryhout, mesquitenhout, eiken, wijnstokken
Varken - Fruitbomen, hickoryhout, eiken, sassafrashout
Lam - Fruitbomen, mesquitenhout
Kalf - Fruitbomen, Wijnstokken
Zeevruchten - Els, mesquitenhout, sassafrashout, wijnstokken
Vegetables - Mesquitenhout

Aanbevolen door het USDA
Inwendige kooktemperaturen

Gehakt	
Rund, varken, kalf, lam	71°C
Kalkoen, kip	74°C
Vers rundvlees, Kalfsvlees, Lamsvlees	
Tamelijk rauw	63°C
Roze	71°C
Goed doorbakken	77°C
Gevogelte	
Hele kip & kalkoen	74°C
Gevogelte (delen)	74°C
Eend & Gans	74°C
Vers varkensvlees	
Roze	71°C
Goed doorbakken	77°C

KOOKTIPS

Uw vuur opbouwen

1.) Stapel houtskoolbriketten of hout piramidevormig op het houtskoolrooster of de aspan op. Wij bevelen ongeveer 1800 gram (ongeveer 60 briketten) aan om uw vuur te beginnen, en naar behoefte méér toe te voegen.
2.) Bij gebruik van startervloeistof verzadigt u de briketten door deze ongeveer 5 minuten in de aanstekervloeistof te leggen. Als u een schoorsteenstarter, elektrische starter of een ander soort vuurstarter gebruikt, steekt u het vuur aan overeenkomstig de aanwijzingen van de fabrikant.
3.) Nadat u de startervloeistof behoorlijk hebt laten intrekken, steekt u de stapel briketten op verschillende plekken aan zodat deze gelijkmatig brandt.***Steek het vuur altijd aan terwijl het deksel van de gril geopend is.***
Laat het deksel open totdat de briketten volledig aangestoken zijn. Als dit wordt nagelaten kunnen dampen van de startervloeistof worden ingesloten, hetgeen een steekvlam tot gevolg kan hebben als het deksel wordt geopend.
4.) Voeg nooit aanstekervloeistof aan hete of warme kolen toe. Dit kan een steekvlam tot gevolg hebben hetgeen letsel kan veroorzaken.
5.) U kunt het voedsel gaan bereiden als de stapel briketten een laag as heeft en een rode gloed uitstraalt (ongeveer 12-15 minuten).
6.) Afhankelijk van uw bakmethode laat u de briketten gestapeld, of verspreid u ze met een lange pook over het houtskoolrooster.

**** Wees, ter voorkoming van letsel, altijd voorzichtig bij het hanteren van hete kolen.***

Weten wanneer uw vuur gebruikt kan worden

Voor succesvol grillen op houtskool moet het vuur goed zijn. Over het algemeen geldt dat het vuur gebruikt kan worden om te grillen als u ziet dat 80 procent of meer van de kolen asgrijs is. Als het minder dan dat is, zijn de kolen niet gereed, en als ze allemaal roodgloeiend zijn, is het vuur waarschijnlijk te heet. Een paar stappen voor het aanpassen van de temperatuur van uw vuur:

- Verspreid de kolen een beetje verder als het vuur te heet is, dit maakt het minder intens.
- Verhoog of verlaag het aanpasbare houtskoolrooster.
- Sluit de luchttoevoer naar de gril gedeeltelijk af. Dit vermindert de hoeveelheid zuurstof voor het vuur.
- Gebruik de indirecte grilmethode, met kolen aan weerszijden van de vetopvangpan en het voedsel boven deze pand in plaats van direct boven kolen.
- Vernevel water over de vlammen met een spuitfles als het vuur sterk opvlamt. Denk eraan dat het sproeien van water de as vaak omhoog blaast, dit heeft verontreiniging tot gevolg.
- Voeg 2 of 3 briketten per keer toe om de brandtijd te verlengen. Laat de kolen 10 minuten uitbranden voordat u er meer toevoegt.

DE WARMTE VAN DE KOLEN

	seconden dat u uw handpalm 10 cm boven de kolen kunt houden	temperatuurbereik (Cº)	visueel waar te nemen
HETE KOLEN	2	205 tot 232	nauwelijks bedekt met grijze as; intens rode gloed
MATIG HETE TOT HETE KOLEN	3	195 tot 232	dunne laag grijze as; intense rode gloed
MATIG WARME KOLEN	4	163 tot 190	aanzienlijke laag grijze as; rode gloed
MATIG KOELE KOLEN	5	149 tot 163	dikke laag grijze as; doffe rode gloed

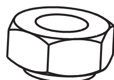
ONDERHOUD VAN DE GRILL
De reinigingsfrequentie wordt bepaald door de gebruiksfrequentie van de rookkamer. Zorg ervoor dat de kolen geheel zijn gedoofd voordat u de binnenkant van de rookkamer reinigt. De binnenwanden kunnen worden schoongemaakt met een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water die met een borstel wordt aangebracht. Voor het volgende gebruik goed met water afspoelen en laten drogen.
Zorg er bij gebruik van een borstel alvorens te grillen voor dat geen lose borstelharen op het kookoppervlakte blijven zitten. Wij raden af het kookoppervlakte te reinigen terwijl de grill heet is.

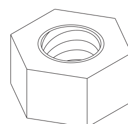
NUTTIGE WENKEN

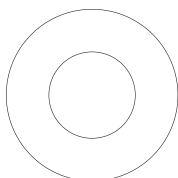
- Als het voedsel te rokerig of bruin lijkt voordat de bereidingstijd is afgelopen, bedekt u het losjes met dikke aluminiumfolie.
- De as na elk gebruik verwijderen.
- Afgedekte bijgerechten kunnen in de rookkamer warm worden gemaakt.
- Ter voorkoming van steekvlammen, bestrijkt u voor het grillen met een borstel, het vlees licht met olie.
- Houd voor steekvlammen tijdens het grillen een spuitflesje met water bij de hand.

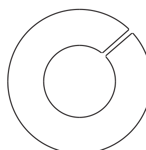
IJZERWAREN

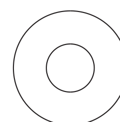

Bevestigingsclip
Hvh. 6

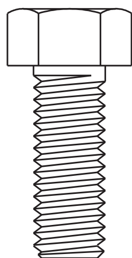

1/4-20
Borgmoer
Hvh. 1

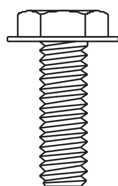

3/8-16
Zeskantsschroef
Hvh. 16

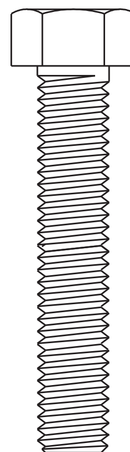

7/16” sluitring
Hvh:4


3/8”
Borgring
Hvh. 16


1/4”
Platte ring
Hvh. 2


3/8-16x1”
Zeskantsbout
Hvh 9

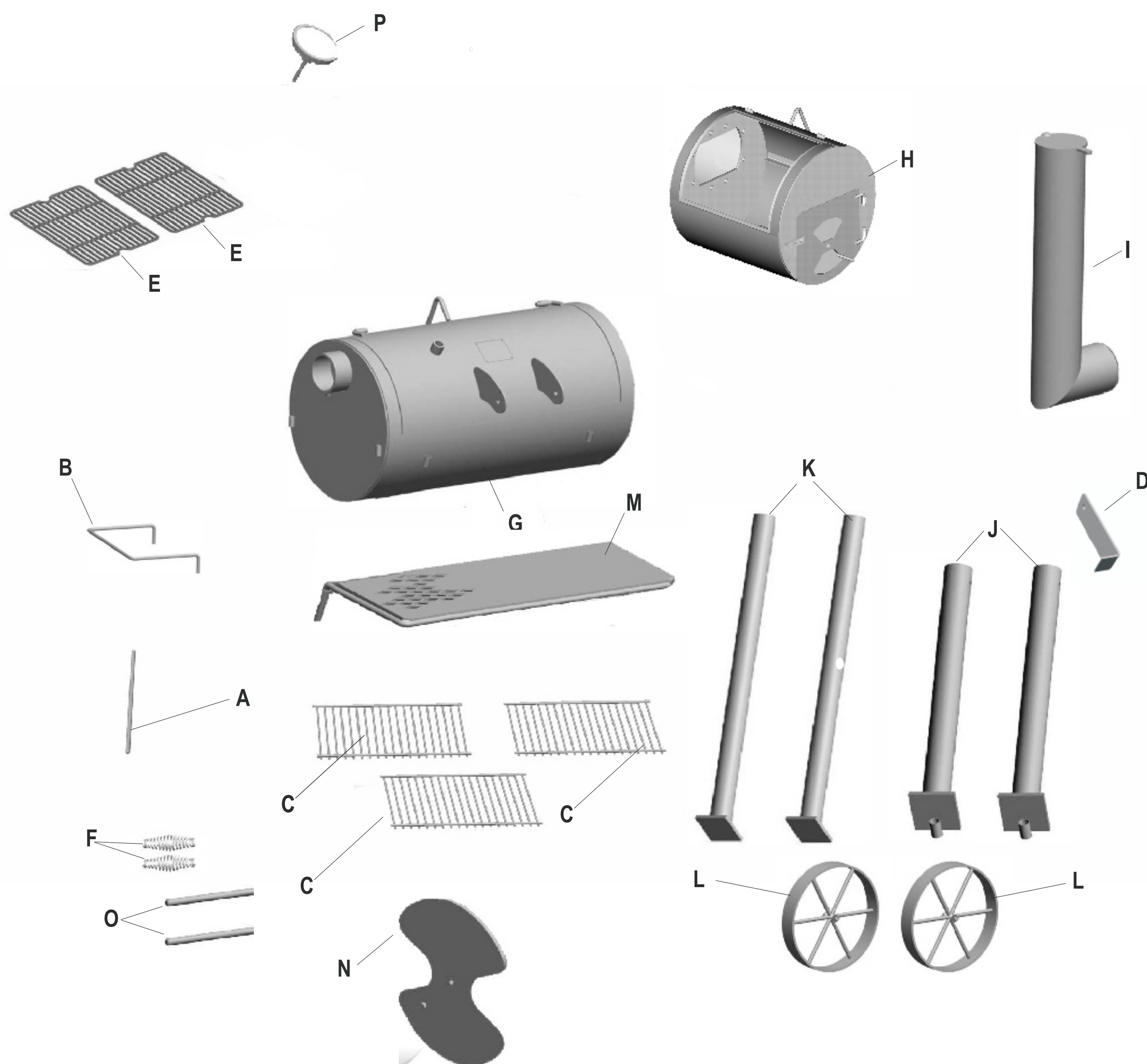

1/4-20x3/4”
Zeskantsschroef
Hvh 1


3/8-16x2”
Zeskantsbout
Hvh 8

STUKSLIJST

Verklaring	Hvh	Omschrijving
A	1	As
B	1	Handvat
C	3	Vuurrooster
D	1	Klink vuurkist
E	2	Groot gietijzeren bakrooster
F	2	Spiraalveren handvat
G	1	Rookkamer montage
H	1	Vuurkist montage
I	1	Rookafvoer montage
J	2	Korte poot montage

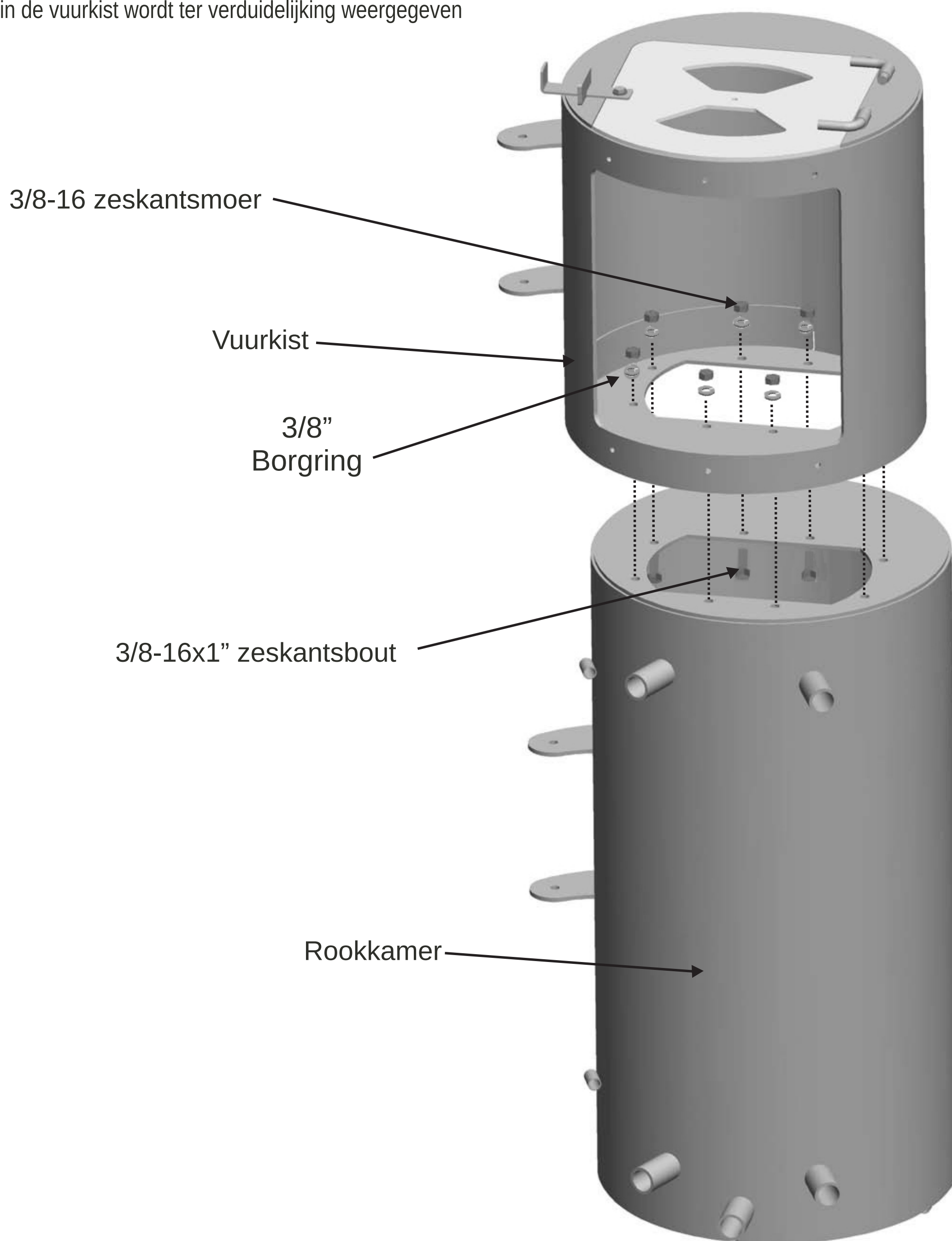
Verklaring	Hvh	Omschrijving
K	2	Lange poot montage
L	2	Wiel montage, 13”
M	1	Voorste plaat, montage
N	1	Vlinderklep, montage
O	2	Handvat
P	1	Temperatuurmeter
---	1	IJzerwarenpakket
	1	Montage-instructies Engels
	1	Montage-instructies Nederlands
	1	Montage-instructies Frans



MONTAGE

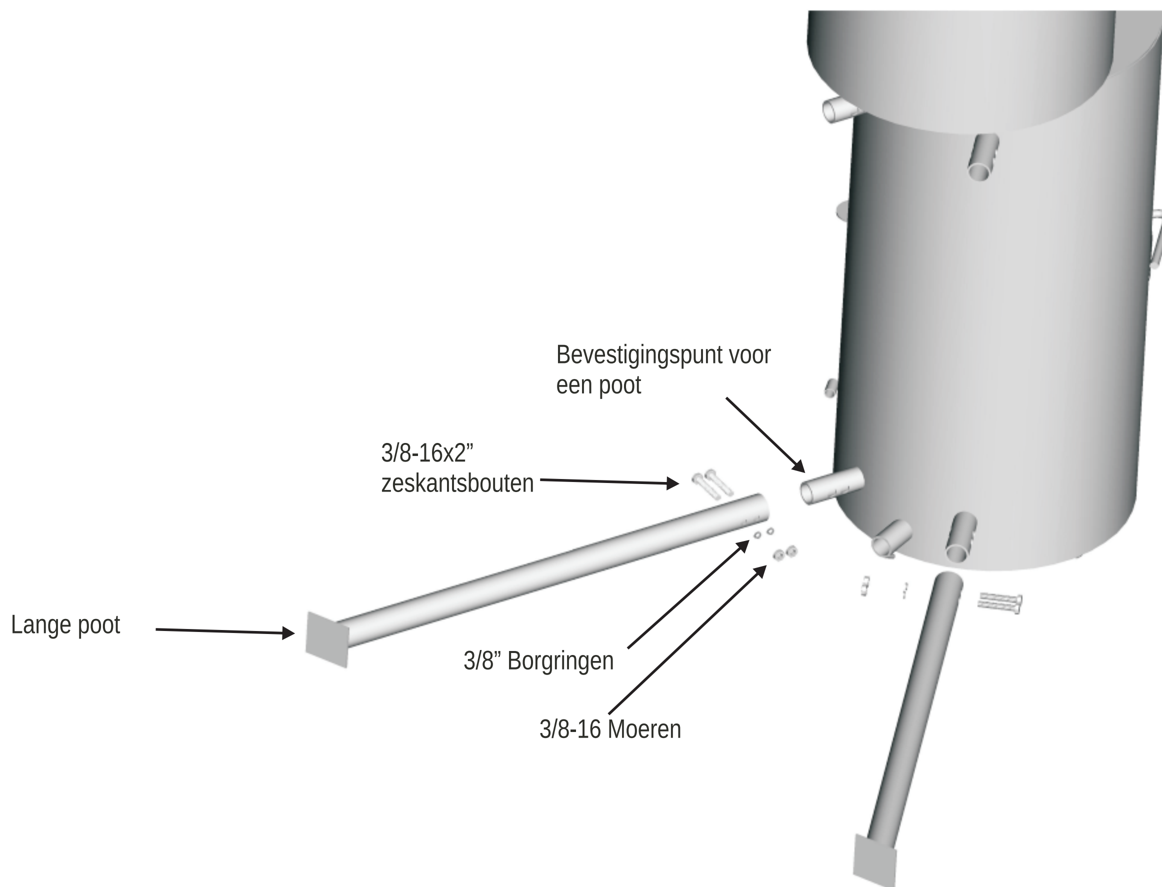
1 **ZORG ER VOORAL VOOR DAT IEMAND U HELPT!** Dit toestel is zwaar, er zijn twee personen nodig om het op te tillen en te verplaatsen. **VERVOLGENS,** kies een geschikte plek om te werken. Open de doos en snij de hoeken zodanig dat het karton plat ligt. Zo krijgt u een beschermend oppervlakte tijdens het monteren. Verwijder het kartonnen verpakkingsmateriaal en de onderdelen in de vuurkist en de rookkamer.

2 Draai de rookkamer op een kant zodat de opening van het hittekanaal naar boven is gericht. Sluit de opening van het hittekanaal aan op de vuurkist met de opening van de rookkamer. Verbindt de twee gedeelten met gebruik van acht **3/8-16X1" zeskants-bouten, 3/8" borgringen** en **3/8-16 zeskantsmoeren**.
OPMERKING: De opening in de vuurkist wordt ter verduidelijking weergegeven



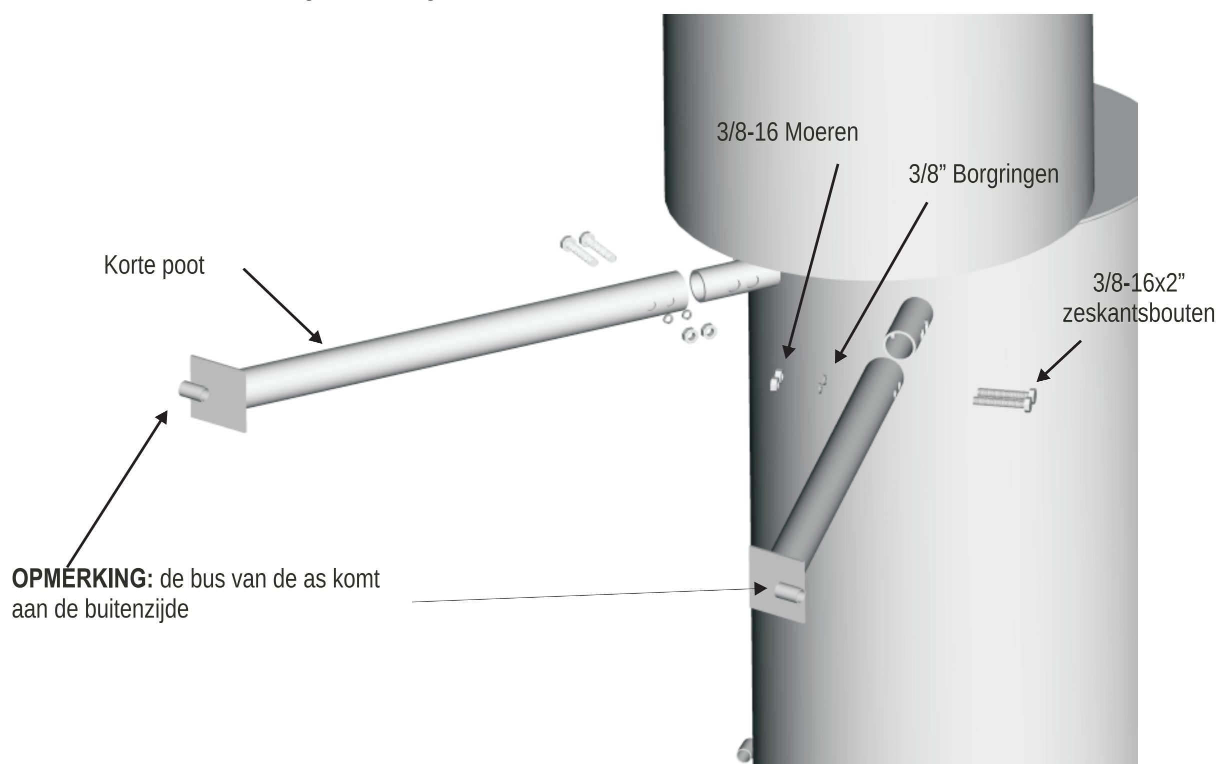
3

Met het toestel nog in de positie van de vorige stappen steekt u de lange poten in de bevestigingspunten die zich het dichtst bij de vloer bevinden. Herhaal dit voor de volgende poten. Draai de moeren thans nog niet volledig aan.

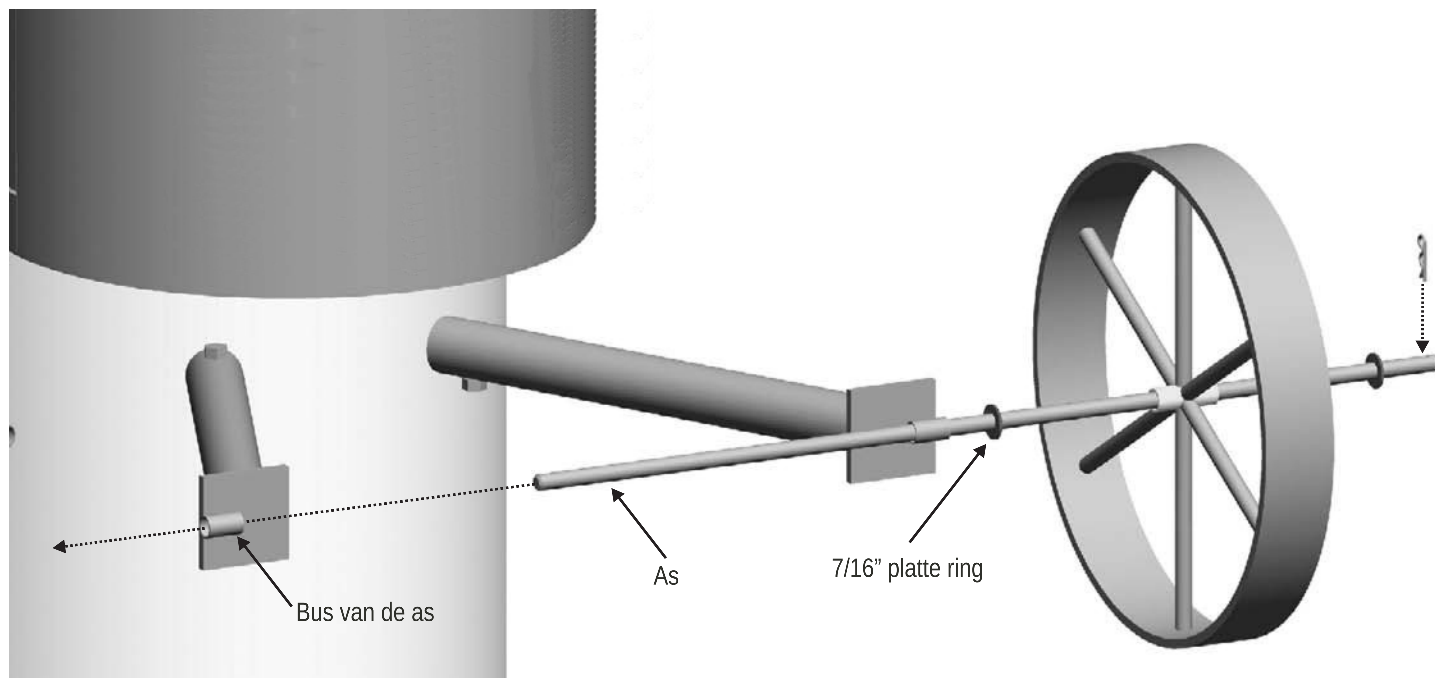


4

Bevestig de korte poten in de resterende poothouders bevestigngspunten bij de vuurkist. Draai de moeren thans nog niet volledig aan.

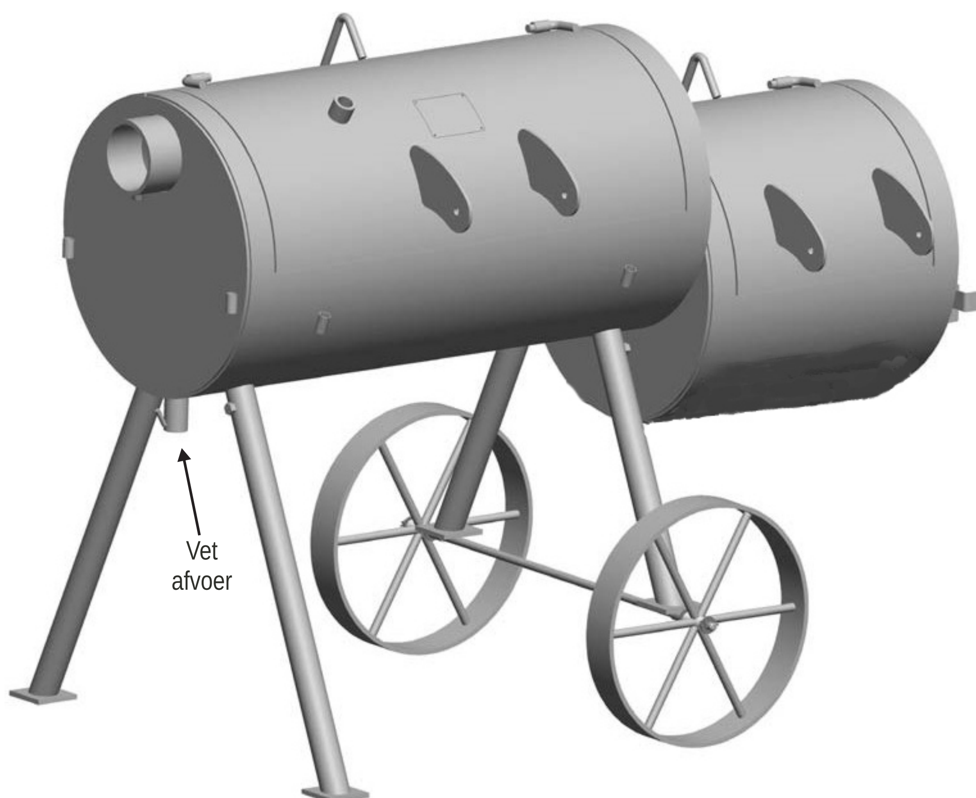


5 Steek de bevestigingsclip door het gat aan een uitende van de as. Schuif een **7/16” platte ring** over de as, vervolgens een wiel en dan nog een **7/16” platte ring**. Schuif de as door de bussen aan de onderzijde van de korte poten. Breng aan het uiteinde van de as een **7/16” platte ring aan,** een wiel, nog een **7/16” platte ring** en tenslotte de **bevestigingsclip**.

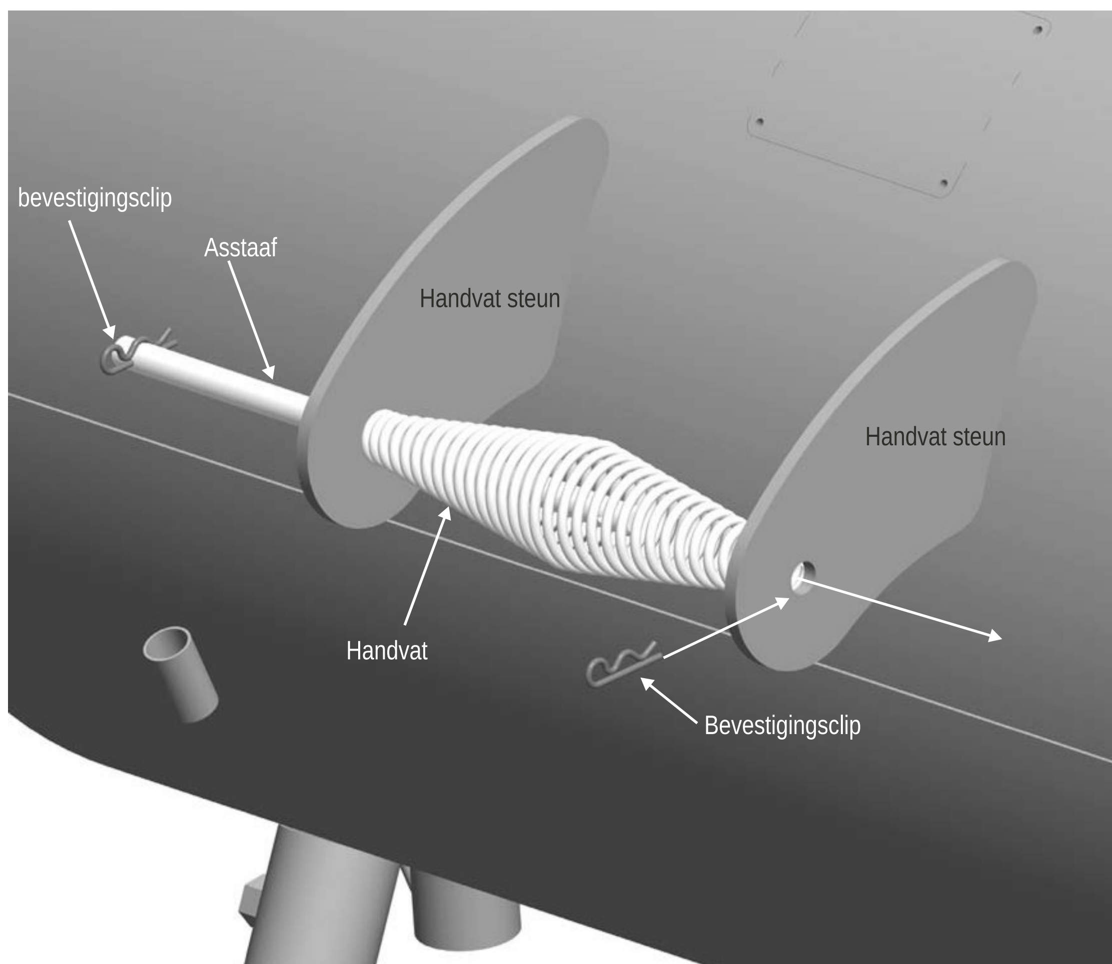


---

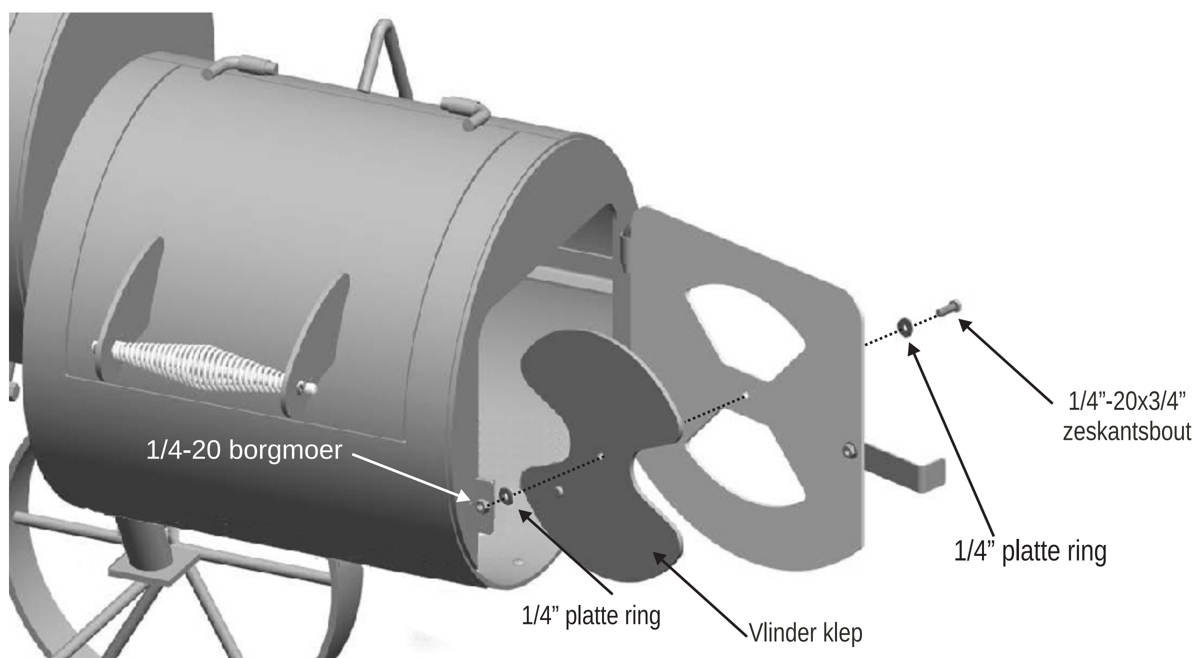
6 **DENK ERAAN DAT DE POTEN NOG NIET GEHEEL AANGEDRAAID ZIJN EN ERAF KUNNEN VALLEN.** Stel de positie van de poten zo in de bevestigingspunten af dat het toestel een lichte helling maakt in de richting van de vetafvoer die in de rookkamer is aangebracht. Draai dan de poten volledig aan.



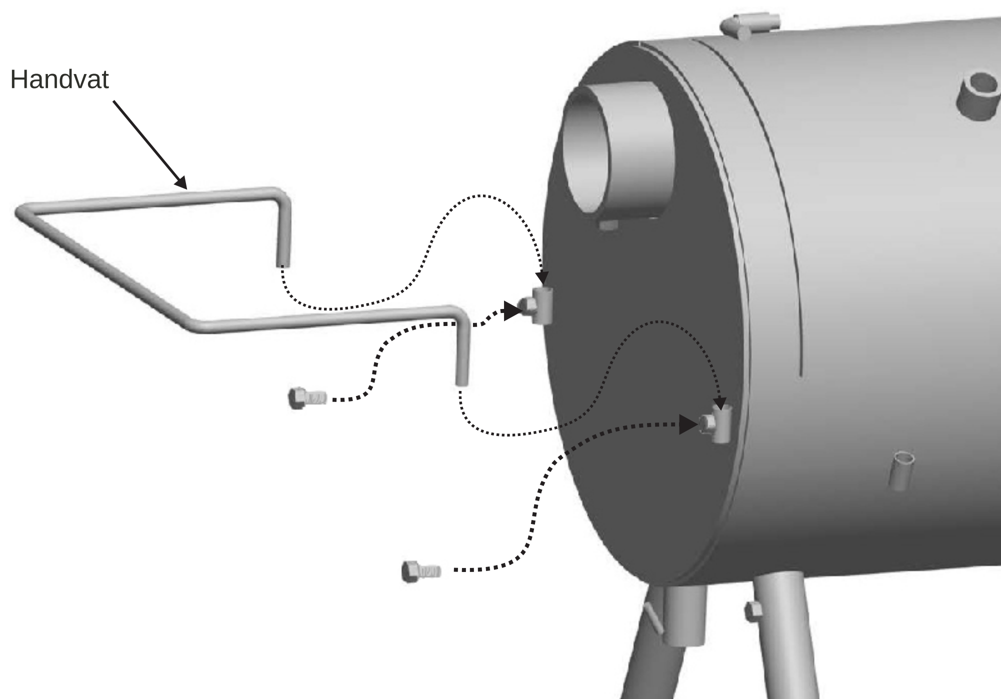
7 Steek een **bevestigingsclip** in de opening aan een kant van de een asstaaf. Houd het handvat tussen de steunen van de deur van de rookkamer vast en schuif de staaf door de steunen en het handvat Steek een andere **bevestigingsclip** aan de andere kant van de staaf van het handvat. Herhaal deze stappen om het handvat aan de deur van de vuurkist te monteren.



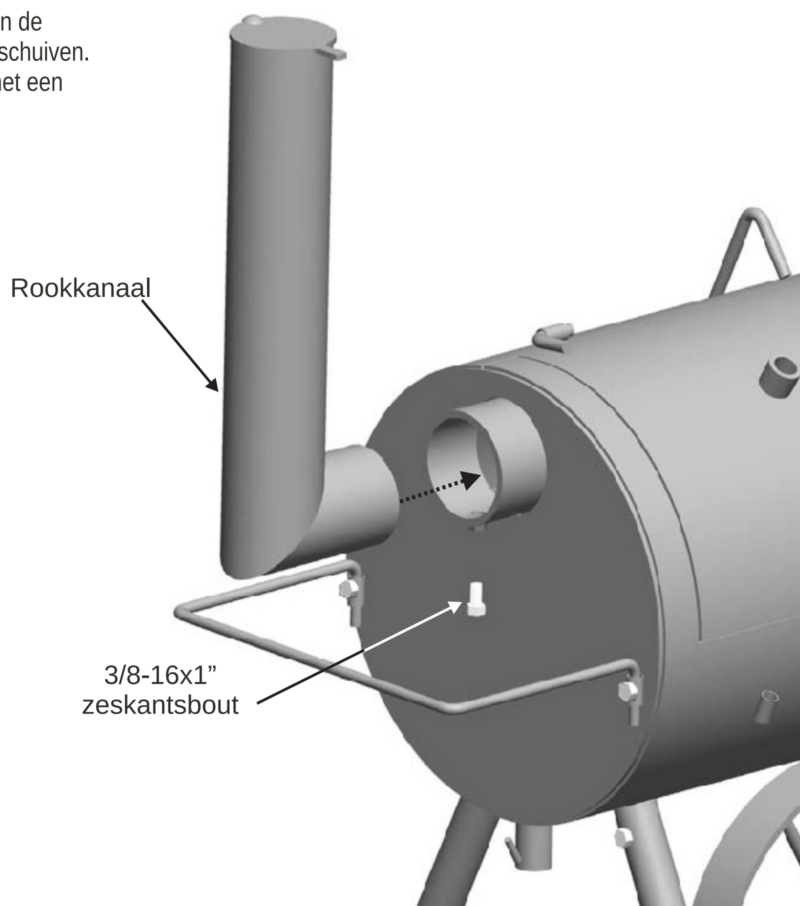
8 Breng een **1/4" platte ring aan** op een **1/4-20x3/4" zeskantsbout**. Steek de bout door de opening in het midden van de zijdeur van de vuurkist. Schuif de vlinderklep op de bout zodanig dat het handvat van de klep bij een gesloten deur uitsteekt. Schuif een volgende **1/4" platte ring** op de bout, en vervolgens een **1/4-20 borgmoer.** Niet volledig aandraaien. De klep moet vrij kunnen draaien.



9 Schuif het handvat in de bussen aan de linkerkant van de rookkamer. Bevestig het met twee XXX-XXXX zeskantsbouten.

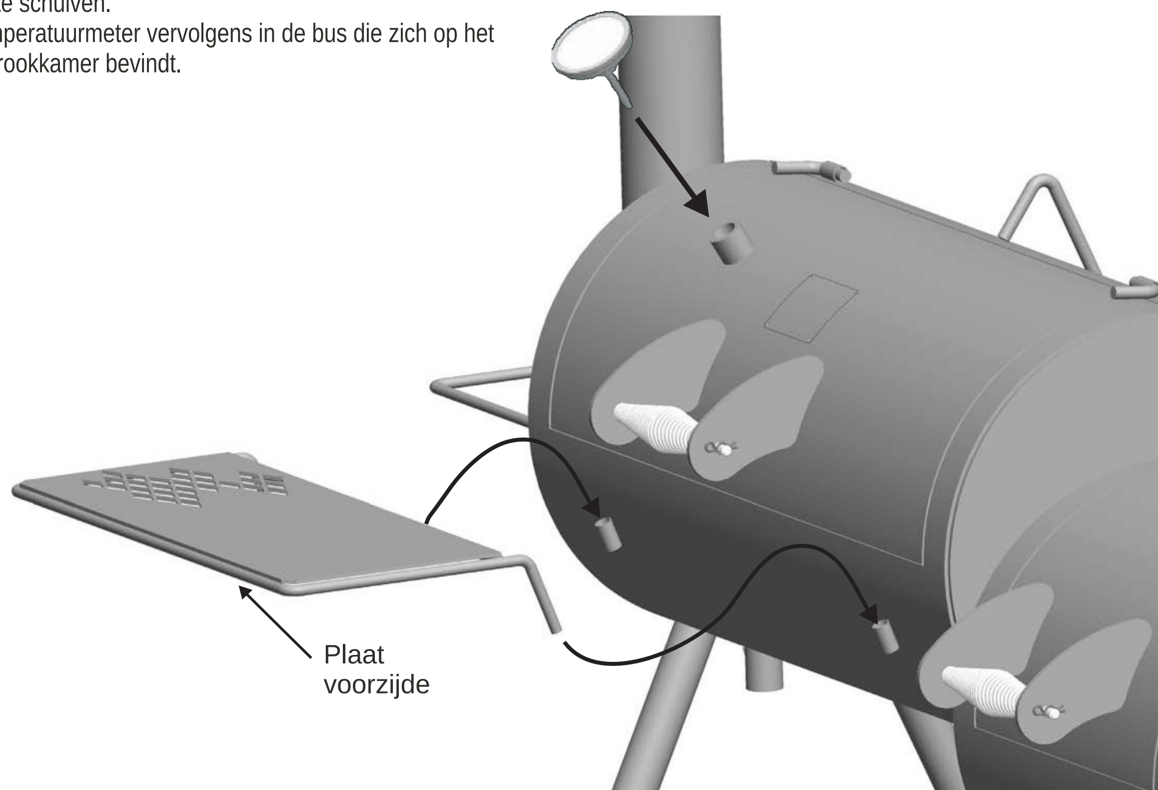


10 Bevestig het rookkanaal aan de linkerkant van de rookkamer door het rookkanaal in de buis te schuiven. Bevestig het rookkanaal in verticale positie met een



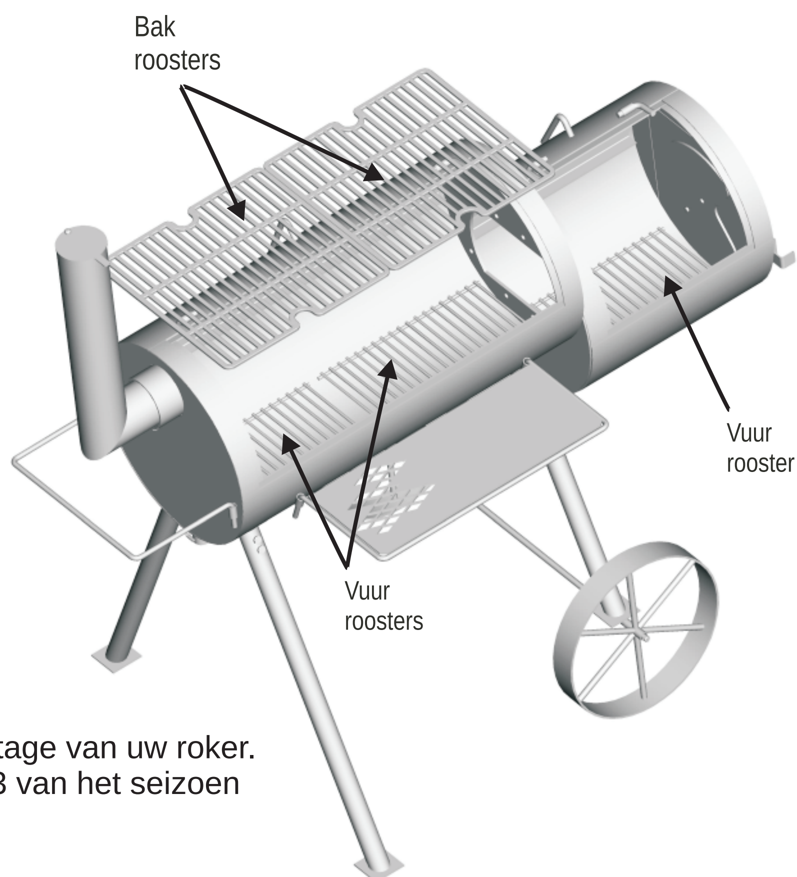
11

Bevestig de voorste plaat aan de rookkamer door de schuivende einden van het frame van de plaat in de bussen aan de voorkant van de rookkamer te schuiven.
Schroef de temperatuurmeter vervolgens in de bus die zich op het deksel van de rookkamer bevindt.



12

Op het vuurrooster onderin de vuurkist en de twee resterende vuurroosters onderin de rookkamer plaatsen.
Plaats de bakroosters op de roostersteunen in de rookkamer



Gefeliciteerd! U hebt de montage van uw roker. Volg de instructies op pagina 3 van het seizoen uw roker.